



前新竹區漁會總幹事童錦杰

退休再成海上男兒

攜手傑出漁民陳聖傑再創漁業一片天

圖、文 / 鄧素君

已退休的新竹區漁會總幹事童錦杰教民眾如何分辨竹筴魚和鯖魚，他說，魚類只要是新鮮，都是最好的健康料理。

去年四月甫自新竹區漁會總幹事退休的童錦杰，退休後融入「漁民」身分，隨香山金吉利定置漁場、南寮、新豐的漁船出海作業。

童錦杰表示，自己是漁民子弟，從小即從父親耳濡目染漁業作業，而當兵時，自己也是開軍艦，因此在漁船上作業，對他來說，根本沒有適應期，且不會暈船，天生就是吃這行飯。凌晨兩、三點就出海作業，進港時，不少民眾才揉著惺忪的眼睛剛起床，但他們已經是豐收進港，要讓民眾吃到最新鮮的漁貨。

童錦杰隨船出海作業的金吉利漁船，船長陳聖傑運用智慧水下無人機，提升工作效率，也兼顧潛水員的安全，因此榮獲全國傑出漁民。陳聖傑表示，前年因地震及颱風，故去年無法分年終獎金予為他工作的外籍移工，但今年漁貨豐收，將提撥十萬元作為外籍移工的年終獎金。



獲全國傑出漁民的金吉利船長陳聖傑（右一），看到民眾開心採購今日出海捕魚的漁貨，心理就特別高興，覺得一切辛苦都值得。

陳聖傑指出，對於擁有技能的移工，例如會開車、修理漁船等，還有額外專業加給；對於工作年資較久的移工，也會賦予中階主管職務，讓他們在金吉利定置漁網工作，可以看到人生未來。

現今此時節，以竹筴魚、鯖魚、皇帝魚（比目魚）、象魚、劍蝦的數量最多，不時還有石斑等，至於要如何分辨竹筴魚和鯖魚呢？童錦杰說，可從魚的尾部來看，如果摸起來是硬硬的，就是竹筴魚；摸起來是軟的，則是鯖魚。而竹筴魚就是一般拿來作一夜干的魚種。

至於民眾要如何獲悉當日漁貨拍賣時間？陳聖傑說，漁貨拍賣時間與潮汐有關，皆是當天在群組通知。目前他有二個商業line群組，每個群組可容納5,000人加入，三個一般line群組，每個群組可以有500人加入。

不少到現場購買新鮮漁貨的民眾表示，除了他們是喜歡吃魚外，最重要的是幫忙親戚朋友購買，也可以作為送禮之用，尤其是送給長輩，魚肉對長輩來說，是最沒有負擔的料理，讓長輩吃得健康又長壽。

童錦杰雖然每天出海捕魚，但仍心繫新竹漁業發展，只要公部門需要他的經驗，再忙都會撥出時間給予專業意見；陳聖傑也不時關心最新漁業科技，讓漁場與時俱進，透過科技更完善管理制度。童錦杰和陳聖傑兩人攜手，再創新竹漁業一片天。



上 新鮮的漁貨。
下 少見的象魚。



左 在金吉利定置漁場工作的印尼籍移工，宗教關係不吃豬肉，魚肉成為他們最主要的蛋白質來源。
右 群組接獲消息的民眾，都會趕來挑選最新鮮的漁貨。